

L'Agenzia formativa CONSORZIO COPERNICO S.C.A.R.L. (Cod. Accreditamento OF0228), capofila dell'Ats che vede partecipi in qualità di partner "I.S.S. SANTONI", UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA, TOSCANA SAPORI FOOD AND WINE, a seguito di approvazione finanziamento da parte della Regione Toscana (Settore programmazione formazione strategica e istruzione e formazione tecnica superiore), con Decreto Dirigenziale n. 20604 del 18/12/2018, di progetti formativi strategici per gli avvisi sulla Multifiliera, presenta il corso:

Agri.F.I.L.: "AGRIBUSINESS PER LA FORMAZIONE E INSERIMENTO LAVORATIVO"
(codice progetto: 237061)

**Tecnico della definizione di strategie di mercato,
della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita**
(Matricola: 2018PS1260)

IL CORSO E' INTERAMENTE GRATUITO

in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovani SI (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

Tipo di attività	Corso di formazione strategica relativo alla filiera dell'Agribusiness e alla macroarea agroalimentare
Figura professionale del repertorio regionale	"Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita" – (figura n. 123) del RRF (Repertorio Regionale Figure Professionali)
Descrizione	Il Tecnico si occupa di impostare strategie di mercato, pianificare azioni di marketing e gestire rapporti con la clientela e le reti di vendita. Opera sia come dipendente in imprese di varie dimensioni sia come lavoratore autonomo nell'organizzazione imprenditoriale a diretto contatto con il vertice dell'impresa.
Finalità e Obiettivi	Obiettivi generali del progetto: <ul style="list-style-type: none"> • favorire lo sviluppo di professionalità nuove e più rispondenti alle richieste del mercato della filiera dell'agribusiness; • Incentivare l'innovazione, lo sviluppo e l'internazionalizzazione della macroarea agroalimentare e in particolare la qualità delle materie prime e dei prodotti e la commercializzazione degli stessi; • creare un legame virtuoso tra attività produttive e territorio.
Articolazione e contenuti del percorso formativo	Inglese tecnico 32 ore; Sicurezza nei luoghi di lavoro 4 ore; Software per la gestione dei dati 20 ore; Strategie di problem solving 20 ore; Caratteristiche e qualità dei prodotti agroalimentari 64 ore; Raccolta, elaborazione e analisi dei dati 44 ore; Gestione delle relazioni commerciali 64 ore; Marketing operativo per l'agro-alimentare 68 ore; Normativa nazionale, comunitaria e internazionale per l'agro-alimentare 24 ore; Web marketing e promozione 52 ore; Stage 215 ore; Accompagnamento 30 ore.
Sbocchi occupazionali	Nelle piccole e medie imprese può coincidere con la figura dell'imprenditore o con il responsabile dell'azienda. Oltre alle attività consolidate, nuove opportunità vengono offerte grazie alla realizzazione delle filiere corte. Buone opportunità possono anche essere offerte dai progetti comprensoriali o di area, di tipo pubblico e privato volti a valorizzare le produzioni tipiche e locali.
Durata complessiva:	637 ore di cui 215 ore di stage e 30 ore di accompagnamento. Saranno inoltre erogate 16 ore di Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse.
Periodo di svolgimento:	Luglio 2019 – Marzo 2020
Calendario settimanale:	Dal lunedì al venerdì per 5 ore al giorno
Sede di svolgimento	Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme
Numero di partecipanti previsto	10
Requisiti di accesso dei partecipanti	Titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento. Percorso riservato a inattivi, inoccupati, disoccupati.
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	Alla persona che al momento dell'ingresso nel percorso formativo possieda competenze più articolate o competenze aggiuntive rispetto alla soglia minima identificata e comprese tra quelle previste dalla figura professionale, deve essere garantita la possibilità di vedersi riconosciuto il possesso di tali competenze in termini di credito formativo fino ad un massimo del 50% delle ore del percorso.
Verifica Finale	Per essere ammessi all'esame finale, oltre al rispetto delle percentuali di frequenza sotto riportate, i partecipanti dovranno aver ottenuto il punteggio minimo di 60/100 alle verifiche degli apprendimenti previste alla fine di ogni unità formativa. L'esame finale consisterà in: <ul style="list-style-type: none"> -Somministrazione di un test di tipo oggettivo come: test a risposta multipla, domande chiuse, questionari a completamento per verificare e conoscenze o capacità dell'ADA di riferimento relativa alla figura regionale. -Una prova tecnico-pratica volta a verificare le conoscenze e capacità apprese; -Un colloquio di approfondimento volto a verificare il grado di apprendimento delle conoscenze relative alle Ada/UC
Certificazioni finali	Attestato di Qualifica di "Tecnico" - Livello 4 EQF relativa all'omonima figura professionale. Il superamento dell'esame finale prevede il rilascio di un attestato di qualifica professionale della Regione Toscana di IV livello EQF di Tecnico. A coloro che non dovessero superare parte dell'esame sarà rilasciata una "Certificazione delle competenze". A coloro che invece non dovessero superare l'intero esame sarà rilasciata una "Dichiarazione degli apprendimenti". Attestato di Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse.
Obblighi di frequenza	Sono ammessi a sostenere gli esami per il rilascio di qualifica professionale i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.
Modalità di iscrizione	Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 15/04/2019 al 23/05/2019 e dal 24/05/2019 al 05/07/2019 ore 13.00 nelle seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> • a mano presso gli uffici di Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme • dal lunedì al venerdì orario 9-13/ 14.30-17.30; • via Raccomandata A/R all'indirizzo di Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme • via e-mail all'indirizzo segreteria.copernico@cnapisa.it Il soggetto che invia la domanda per posta o e-mail è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Documenti necessari per l'iscrizione: <ul style="list-style-type: none"> • Domanda d'iscrizione su format regionale; • Copia documento d'identità in corso di validità; • Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari); • Curriculum vitae redatto in formato europeo e debitamente firmato e datato comprensivo di autorizzazione al trattamento dei dati.
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto (10 posti) si procederà ad una selezione nel seguente modo: <ul style="list-style-type: none"> - Test di cultura generale (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (italiano) (20%); - Colloquio di verifica della motivazione, tesò a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (70%)- Valutazione del curriculum vitae (10%). <ul style="list-style-type: none"> • Costituirà titolo preferenziale: Il diploma ad indirizzo agroalimentare e/o aver maturato almeno una breve esperienza nel settore di riferimento. Sarà data priorità a coloro che posseggono una conoscenza della lingua inglese riferibili al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento o Livello 3 del PET, dell'informatica (livello 3 ECDL), oltre che attitudine e motivazione verso il settore, ruolo e all'apprendimento.. Riserva del 50% dei posti a donne. Data, sede e orario di svolgimento della selezione verranno eventualmente comunicati ai partecipanti preventivamente, telefonicamente e via e-mail. L'eventuale selezione si svolgerà mercoledì 10/07/2019 ore 9.00 c/o Copernico scarl Via G.Carducci, 39 56010 – loc. La Fontina – S. Giuliano Terme
Informazioni:	Dott.ssa Casalini Costanza c/o COPERNICO SCARL 050/876556 Email: segreteria.copernico@cnapisa.it
Referente:	Dott.ssa Casalini Costanza